



## Savigny-les-Beune

**Uva :** **100 % Pinot Noir**

**Procedencia:** **Beaujolais**

**Temperatura de servicio:** **16 - 18° C.**

### Viña

Sitio: un bonito pueblo escondido en un pequeño valle al norte de Beaune. Las viñas están plantadas en dos colinas con dos exposiciones diferentes, norte y sur.

Historia y tradición: el pueblo galo-romano se llamaba Sabinius y jugó un papel importante en la historia de la viticultura. Los monjes del Císter poseían viñedos en esta región.

Suelo: una mezcla compleja de guijarros de piedra caliza, arcilla roja o amarilla y otras piedras pequeñas.

### Viticultura

Cultivo biológico desde 1990; cultivo biodinámico unos años más tarde.

Cepas: "Massale Selección" (propagación de nuevas cepas de una serie de viñas seleccionadas) realizado en el vivero Drouhin; también clones de calidad reconocida.

El mantenimiento del suelo: el compost de estiércol y madera blanca, a veces guano (estiércol de aves marinas utilizado como fertilizante). El suelo se ara ya sea por tractor o a caballo para gestionar la difusión de las malas hierbas.

Tratamiento: única autorizada para el cultivo de productos biológicos se utilizan: infusiones y maceraciones de materiales vegetales, azufre y cobre, roca pulverizada. Los depredadores naturales no son eliminados.

La densidad de plantación: de 10.000 a 12.500 stocks / ha con el fin de extraer todos los matices posibles de terroir y limitar la producción de cada cepa de vid.

Poda: Guyot.

Rendimiento: nuestro objetivo es mantener nuestros rendimientos bajos, más en línea con la regulación anterior: alrededor de un 20% menos de lo permitido por la legislación vigente.

Suministro: Uvas del domaine, además de uva y el mosto comprados a socios proveedores regulares (contratos a largo plazo)

Vinificación

Cosecha: a mano, en pequeñas cajas abiertas con el fin de preservar la integridad de la fruta.

Clasificación de las uvas: en el viñedo y en la cuverie (bodega) si es necesario.

Maceración:

- Maceración y vinificación de 2 a 3 semanas
- Levaduras indígenas
- Temperaturas de maceración y fermentación bajo el control total

"Pigeage" (perforación hacia abajo de la tapa durante la fermentación): una vez al día hasta la mitad de la fermentación se lleva a cabo; un solo bombeo sobre (remontage) por día hasta el final de la fermentación.

Envejecimiento

Tipo: en barricas (10% en barricas nuevas de roble)

Duración: 12 a 15 meses.

Origen de la madera: los bosques de roble francés.

El desgaste de la madera: Joseph Drouhin insiste en control total de la intemperie por un período de 3 años, uno de los elementos que contribuyen a la elegancia del vino.

Nota de cata por Véronique Boss-Drouhin

"Un vino delicado y elegante. En nariz, aromas característicos de especias y violetas, mezclado con moras silvestres. En el paladar, refinado y flexible. Retrogusto persistente, con deliciosos y sutiles sabores que perduran por mucho tiempo".